

IMPLEMENTAÇÃO DE PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO NO LACTÁRIO DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO SÃO FRANCISCO DE PAULA

ANA CLARA DOS ANJOS ALVARENGA¹; MÔNICA BERGMANN CORREIA VOHLBRECHT²; SÔNIA TERESINHA DE NEGRI³

¹Universidade Federal de Pelotas– dosanjosanaclara756@gmail.com

²Hospital Universitário São Francisco de Paula – monica.vohlbrecht@husfp.ucpel.edu.br

³Universidade Federal de Pelotas– soniadenegri@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O lactário hospitalar é uma área dedicada à preparação e distribuição de fórmulas lácteas especiais destinadas a bebês prematuros ou aos que necessitam de cuidados médicos intensivos. Nesses lactários, são preparadas fórmulas de leite materno pasteurizado e fórmulas infantis adaptadas para necessidades específicas de saúde seguindo estritas normas de higiene e um controle de qualidade. Essas instalações são essenciais para garantir que bebês vulneráveis recebam a nutrição adequada e segura durante sua estadia hospitalar, promovendo seu crescimento e desenvolvimento saudável (Brasil, 2011).

Por ser o lactário um espaço que deve possuir práticas rigorosas de higiene, garantindo a segurança e a qualidade do produto fornecido, as embalagens dos produtos que adentram esse ambiente devem ser higienizadas, visando manter o local estéril e impedindo a contaminação cruzada. (Rossi *et al.*, 2010).

Portanto, o álcool 70%, amplamente reconhecido por sua eficácia na higienização de superfícies e mãos, é especialmente eficiente na eliminação de microrganismos. Sua composição permite a penetração na membrana celular dos patógenos, causando a desnaturação das proteínas e, conseqüentemente, a morte dos microrganismos. Esta concentração é ideal porque o álcool 70% oferece um tempo de contato prolongado com a superfície, aumentando a eficácia da desinfecção. Por isso, o álcool 70% é recomendado para uso em ambientes hospitalares, mostrando-se uma excelente maneira de higienizar as embalagens dos produtos destinados ao lactário (Liatta *et al.*, 2021).

O Procedimento Operacional Padrão (POP) caracteriza-se por um documento que descreve detalhada e sequencialmente as etapas necessárias para a execução de uma atividade. Então, este trabalho tem por objetivo implementar um POP que descreva como deve ser realizada a higienização das embalagens dos produtos destinados ao lactário do Hospital Universitário São Francisco de Paula (HUSFP), ainda, informar os funcionários quanto aos procedimentos de higienização

2. METODOLOGIA

2.1 Pesquisa

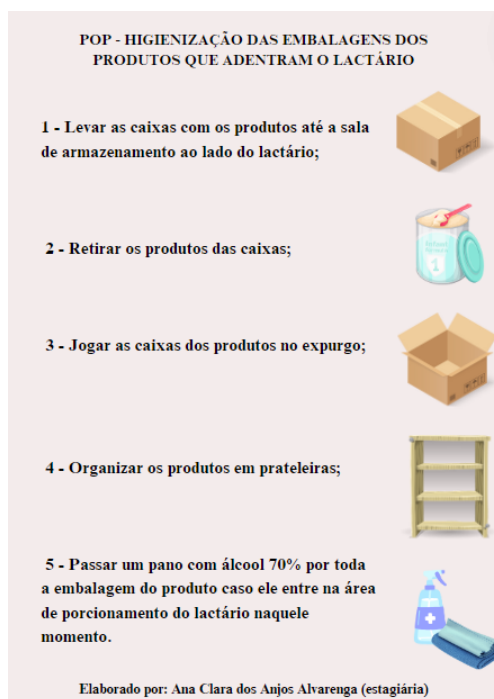
Inicialmente foi realizada uma pesquisa para observar, com uma base teórica sólida, como deve ser montado um POP. Após isso, foi feita outra pesquisa a fim de analisar o que as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs) e portarias abordam sobre o lactário e como é feita a higienização de produtos destinados ao lactário.

2.2 Confeção do Procedimento Operacional Padronizado

Para confeccionar o POP, foi utilizado um modelo, já existente nos arquivos digitais do Serviço de Nutrição do Hospital Universitário São Francisco de Paula, que contém a logo do hospital e o molde do POP. Ou seja, o modelo a ser seguido já estava pronto, foi necessário apenas montar o POP que contém: título, objetivo, local de aplicação, responsável pelo procedimento, materiais necessários, descrição das ações, observações, caso seja necessário, referências utilizadas, controle de revisões, com o nome de quem confeccionou o POP e o nome do revisor, e, por fim, controle de registros contendo nome do registro, tipo de armazenamento, proteção, recuperação, tempo de retenção e disposição.

Posteriormente, foi confeccionada uma placa impressa com tinta colorida, em folha A4, e depois plastificada, com o passo a passo da ação por escrito e em imagens que ilustram a maneira como ela deve ser realizada. Após sua confecção, a placa foi colada na parede da sala de armazenamento de fórmulas e frascos, que fica ao lado do lactário, com uma fita adesiva e, ao seu lado, em uma das estantes, um frasco com álcool 70% e um pano macio foi colocado.

Segue abaixo, para melhor ilustrar, o POP anexado à sala de armazenamento de fórmulas e frascos do HUSFP:



2.3 Treinamento com os funcionários

Depois que o POP foi finalizado, realizou-se um treinamento com os despenseiros e as copeiras do lactário mostrando o porquê de higienizar as embalagens dos produtos, a eficácia do álcool 70% na higienização e o passo a passo da entrada de produtos no lactário a fim de que qualquer tipo de contaminação seja evitado uma vez que o lactário é um ambiente estéril.

2.4 Passo a passo da higienização dos produtos destinados ao lactário

- Levar as caixas com os produtos até a sala de armazenamento ao lado do lactário;
- Retirar os produtos das caixas;
- Jogar as caixas dos produtos no expurgo;

- Organizar os produtos em prateleiras;
- Passar um pano com álcool 70% por toda a embalagem do produto caso ele entre na área de porcionamento do lactário naquele momento.

Observação: o pano utilizado deve ser trocado todos os dias (ele não é trocado de uma em uma hora porque não entram produtos no lactário todos os dias).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após o treinamento realizado com as copeiras do lactário e com os despenseiros, estes puderam compreender a necessidade de uma higienização adequada das embalagens dos produtos que adentram o lactário e, desta forma, foi notório que tais funcionários passaram a higienizar as embalagens mesmo sem o acompanhamento da estagiária ou da nutricionista no momento de entrega dos produtos da sala de armazenamento para o lactário. Isso pôde ser percebido pois, quando houve esquecimento da estagiária em trocar o pano utilizado para a limpeza ou em repor o álcool no frasco, foi pedido pelos funcionários que essas ações fossem realizadas.

Assim, observa-se que, devido à correta execução da higienização de embalagens de produtos que adentram o lactário, depois da confecção do POP, houve a diminuição das possibilidades de contaminação de um ambiente sujo (sala de armazenamento) para um local estéril (lactário). Pois, como visto em Graziano *et al.* (2013), o álcool 70% é um desinfetante eficaz, quando aplicado em superfícies contaminadas, até mesmo sem uma limpeza prévia (Graziano *et al.*, 2013).

Além disso, Massaut *et al.* (2018), afirmam que é possível reduzir a carga microbiana das superfícies através da limpeza, mostrando, assim, a importância da desinfecção pois, desta maneira, é possível destruir grande parte dos microrganismos patogênicos, o que torna os produtos de limpeza e desinfecção fatores fundamentais no sucesso da higienização (Massaut *et al.*, 2018).

Logo, foi proposto aos funcionários e à supervisão da UAN que a higienização das embalagens dos produtos que adentram o lactário continue sendo feita mesmo na ausência da estagiária que realizou o projeto. Os funcionários e a nutricionista supervisora, então, concordaram que é importante continuar seguindo o passo a passo do POP criado para que seja assegurada a qualidade, a uniformidade e a segurança no preparo, no armazenamento e na distribuição do leite materno e das fórmulas infantis.

4. CONCLUSÕES

Observando os resultados apresentados, percebe-se que o POP para a higienização de embalagens de produtos que adentram o lactário auxiliou na organização, na desinfecção e na diminuição de chances de contaminação cruzada no lactário devido à orientação transmitida aos funcionários. Isto, consequentemente, auxilia na qualidade e na segurança do produto ofertado aos pacientes do HUSFP.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de fevereiro de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_600_2018.htm. Acesso em: 20 junho 2024.

GRAZIANO, Maurício Uchikawa et al. Eficácia da desinfecção com álcool 70%(p/v) de superfícies contaminadas sem limpeza prévia. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, v. 21, p. 618-623, 2013.

MACARIO, Liatta. Determinação do teor alcoólico e da eficácia antimicrobiana de diferentes marcas de álcool 70% INPM. **Conjecturas**, v. 21, n. 5, p. 23-35, 2021.

MASSAUT, K. B.; DE MOURA, T. M. Eficácia da Desinfecção com Álcool 70% em Superfícies e Equipamentos de uma UAN. **6º Simpósio de Segurança Alimentar, Gramado**, 2018.

Resolução da Diretoria Colegiada – **RDC Nº 44**, de 19 de Setembro de 2011. Estabelece os requisitos mínimos de identidade, composição, qualidade e segurança a que devem obedecer as fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância. Órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2011/res0044_19_09_2011.htm. Acesso em: 15 de julho de 2024.

ROSSI, Pamela. Avaliação microbiológica do preparo de fórmula láctea infantil em lactário hospitalar. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v. 69, n. 4, p. 503-509, 2010. Livro